

Un #aulaChef de alta cocina andaluza



Como primer evento ASM en la ciudad de Córdoba, el pasado 22 de marzo organizamos un AulaChef de la mano de la cocinera Celia Jiménez, por lo que nuestras jornadas gastronómicas no pudieron tener mejor estreno.

El estudio de arquitectura y decoración Aytosa fue el lugar elegido para desarrollar la velada, donde los asistentes pudieron degustar varios platos de restaurantes cordobés, tales como Mizamoma, con sardina ahumada y manzana verde, Tartar de presa ibérica con foie de cebolla y alcaparra frita o Gyozas de caracoles con caldito ahumado y Cremoso de chocolate con arena de Ras El Hanaut, miel y azúcar. Todo acompañado de los vinos de la bodega. Todo de Alcalá y la cerveza artesanal La Gitana.

Este jornada gastronómica fue el pilotaje de salida para los futuros AulaChef que, en colaboración con Grupo Horeca, desarrollaremos en la capital cordobesa en los próximos meses.



ENTREVISTA

Celia Jiménez

“Aún parece que tenemos que demostrar mucho más que ellos para llegar a la élite”

Formada en la Escuela de Hostelería La Cónsula, es la primera y única mujer andaluza que ha conseguido una estrella en la Guía Michelin, gracias a su labor como jefe de cocina en el restaurante El Lago (Marbella).

En la actualidad dirige en Córdoba, su ciudad natal, el restaurante con su nombre. Abierto desde enero de 2015, dispone de un espacio diáfano, personalizado con una decoración basada en líneas sencillas y un ambiente acogedor. Su servicio cuenta con una oferta gastronómica sofisticada y un enfoque permanente en la cocina tradicional andaluza.

Celia, para empezar, nos gustaría conocer en qué momento se encuentra tu carrera profesional.

Pues diría que en un momento de madurez y tranquilidad. Tener mi propio restaurante significa que puedo desarrollar mi cocina más personal. Siempre he tenido bastante libertad en todas las cocinas por las que he pasado, pero tener tu propio espacio hace que te sientas plenamente realizada. Tener un restaurante en Córdoba y para Córdoba desde el que mostrar el trabajo que realizamos es algo que siempre tuve en mente, y después de tres años, nos sentimos satisfechos con el reconocimiento que nos han dado y la aceptación por parte de la ciudad.

¿Qué podemos encontrar de Córdoba en la cocina de Celia Jiménez?

Si somos lo que comemos, en este caso somos la tierra, el entorno que nos rodea, y en ese sentido yo me identifico mucho con Córdoba y Andalucía. Tenemos la suerte de tener una tradición culinaria muy rica y una cosecha amplia, con carnes, pescado y productos de la huerta de muchísima calidad, y eso es lo que trato de reflejar en mis platos, a través de una cocina moderna, contemporánea y en constante evolución.

Háblanos de tu restaurante...

Somos reconocibles de toda la oferta gastronómica del complejo deportivo Open Arena, uno de los más completos y modernos de Andalucía, y contamos con dos espacios diferenciados. El restaurante es el espacio más personal, sin demasiados anoreamientos formales, pero con un servicio muy cuidado en el que cada detalle cuenta y en el que el objetivo es que el cliente disfrute de una experiencia gastronómica de calidad. Intentamos que todo tenga un sentido, desde la degustación de aceites de oliva virgen de nuestra provincia que ofrecemos al comensal antes de dar comienzo al menú, la decoración de la sala con flores naturales o la selección de vinos con los que mandamos cada pase de cocina, siempre teniendo muy presentes los productos de nuestra tierra. Buscamos en definitiva sorprender al comensal y cumplir sus expectativas.

Por otro lado tenemos Arena, un espacio de snack bar más dinámico e informal, con una amplia terraza donde poder comer, tomar café o una copa.

¿Cómo es tu carta?

Intento desarrollar una cocina creativa pero que tenga una base en la tradición y en los productos locales. En el restaurante ofrecemos la posibilidad de elegir entre dos menús degustación, de 8 y 12 pases de cocina respectivamente, con los que se puede hacer un recorrido por la gastronomía andaluza, a través de recetas y elaboraciones reinter-

pretadas, puestas en valor y en las que prima por encima de todo el sabor. La propuesta gastronómica es un reflejo de eso, del arraigo a nuestra tierra pero con platos adaptados a nuestro tiempo que es lo que el cliente demanda.

Una pregunta obligada, ¿cuál es tu opinión acerca del papel de la mujer en la cocina profesional?

Creo que hoy en día el papel de la mujer en la cocina es fundamental. Pienso que la cocina ha sido tradicio-



nalmente territorio femenino, pero cuando empezamos a hablar de profesionales, sobre todo en la alta cocina, aparecen muchos más nombres masculinos que femeninos.afortunadamente eso está cambiando y somos ya muchas las mujeres que trabajamos a un nivel muy alto, pero aún parece que tenemos que demostrar mucho más que ellos para llegar a la élite. Queda mucho por hacer, pero estamos en el buen camino.